

Marktfrisch vom 13.09.2017

Menü

Ofenkürbis und Spinatsalat
mit Ziegenfrischkäse im Serrano-Schinken

Französische Zwiebelsuppe mit Käsecrouton

Kalbshälfte am Stück gebraten
an Herbstpilzsauce mit wildem Broccoli
und Parmesanrisotto

Tartatin mit Nougatparfait und Beeren

Ofenkürbis und Spinatsalat mit Ziegenfrischkäse im Serrano-Schinken (4 Personen)

Hokaido	½ Stk.
Olivenöl	
Salz, Pfeffer, Rosmarin	
Spinatsalat geputzt	150 g
Zwiebelwürfelchen	10 g
Süßer Senf	1 Tl
Honig	1 Tl
Balsamico hell	40 g
Sonnenblumenöl	40 g
Salz, Pfeffer	
Picandou	4 Stk.
Serrano-Schinken	4 Scheiben

Zubereitung:

Zwiebel, Senf, Honig und Essig in einer Schüssel verrühren, mit Öl aufrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Kürbis in 8 gleichmäßige Schnitze schneiden, auf ein Backblech legen und würzen, mit Olivenöl beträufeln und mit gehacktem Rosmarin bestreuen.

Im Backofen bei 180°C ca. 15 Min. garen.

Picandou mit Serranoschinken einwickeln, anbraten und in den letzten 5 Min. zum Kürbis stellen.

Spinat mit Dressing marinieren.

Französische Zwiebelsuppe mit Käsecrouton (4 Personen)

Zwiebeln	700 g
Rinderbrühe	1 L
Rotwein	200 ml
Butter	60 g
Toastbrot	4 Scheiben
Bergkäse gerieben	200 g
Knoblauch	1 Zehe

Zubereitung:

Zwiebeln und Knoblauch fein schneiden, mit Butter glasig dünsten, mit dem Rotwein ablöschen, etwas einkochen, dann die Rinderbrühe aufgießen und aufkochen, abschmecken.

Die Toastscheiben mit dem Käse bedecken und im Ofen goldgelb backen.

Kalbshüfte am Stück gebraten an Herbstpilzsauce mit wildem Broccoli und Parmesanrisotto (4 Personen)

Kalbshüfte

Kalbshüfte 600 g

Zubereitung

Kalbshüfte mit der Faser halbieren, würzen, beidseitig anbraten und im Ofen bei 110°C ca. 40 Min. rosa garen.

Risotto

Olivenöl	4 El
Risotto	160 g
Olivenöl	4 El
Zwiebelwürfelchen	½ Stk.
Weißwein	80 ml
Hühnerbrühe	300 ml
Butter	40 g
Parmesan gerieben	25 g

Zubereitung:

Zwiebel mit Olivenöl leicht andünsten, Reis dazugeben und umrühren bis er glasig ist, dann mit dem Wein ablöschen und mit der Brühe aufgießen. Wenn die Flüssigkeit eingekocht ist probieren und gegebenenfalls noch mal etwas Wasser nachgeben. Bei Erreichen des gewünschten Garpunktes Butter und Parmesan einrühren.

Herbstpilze

Herbstpilze	200 g
Zwiebelwürfelchen	20 g
Butter	20 g
Weißwein	80 ml
Sahne	100 ml
Salz, Pfeffer	
Schnittlauch	1 El

Zubereitung:

Pilze putzen und in gleichmäßige Stücke schneiden. Mit Rapsöl in einer heißen Bratpfanne anschwitzen, Zwiebeln und Butter dazugeben, mit Weißwein ablöschen, mit Sahne aufgießen, etwas einkochen und abschmecken. Vor dem anrichten Kräuter einrühren.

Broccoli

Wilder Broccoli	200 g
Butter	
Zwiebel	
Salz, Pfeffer	

Zubereitung:

In einem Topf die feingeschnittenen Zwiebeln in Butter erhitzen, die Broccoliröschen dazugeben, würzen, etwas Wasser dazugeben und zugedeckt garen.

Tartatin mit Nougatparfait und Beeren

Tartatin für 4 Personen

Äpfel	2 Stk.
Butter	10 g
Zucker	15 g
Blätterteig	200 g
Beeren	

Zubereitung:

Bratpfanne mit der Butter leicht erwärmen und mit Zucker bestreuen. Die Äpfel waschen und das Kerngehäuse entfernen. Anschließend in gleichmäßige Schnitze schneiden und Ringförmig auf den Zucker anordnen. Den Blätterteig in der Größe der Bratpfanne ausstechen und auf die Äpfel legen. Jetzt bei ca. 180°C ca. 12 Min. backen bis er eine schöne Farbe hat. Gleich nach dem herausnehmen stürzen, sonst bleiben die Äpfel an der Pfanne kleben.

Nougatparfait für 10 Personen

Eigelb	5 Stk.
Zucker	15 g
Sahne	300 g
Rum	20 g
Nougat	50 g

Zubereitung:

Zucker und Eigelbe im Wasserbad aufschlagen (cremig), Nougat im Rum vorsichtig unterrühren, geschlagene Sahne vorsichtig unterheben und einfrieren.

Info

Während der Kurse werden Fotoaufnahmen für die Internetseiten www.kochschule-brauchle.de und www.mfk-medien.de gemacht.

Bei Nichteinverständnis mit der Veröffentlichung von Bildern, bitte Info an den Fotografen.

Ihr Event

Sie möchten eine etwas andere Firmenfeier – oder planen ein besonderes Jubiläum, einen speziellen Kunden-Event ... wir organisieren Ihnen diesen „besonderen Abend“. In einer ungezwungenen, warmen Atmosphäre, bei gutem Essen entstehen schnell Gespräche und schöne Stimmungen.

Ob privat oder geschäftlich, wir planen und beraten Sie, um mit Ihnen gemeinsam einen Event ganz auf Ihre Wünsche und Bedürfnisse abgestimmt, durchzuführen.

Ihr Event soll sitzen wie ein „Maßanzug“.

Wir haben Raum für ca. 20 Personen.

Die Preise

Auch hier bestimmen Sie, was der Abend kosten darf.



Facebook

Jetzt Fan unserer Facebook-Seiten werden

und immer wieder tolle Tipps und Tricks

rund ums Kochen zu erfahren.

Besuchen Sie uns.

Brauchle_Die Kochschule

